

Willkommen im VitraHaus Café

Das VitraHaus Café lädt Sie ein, wechselnde regionale Spezialitäten auf dem Vitra Campus zu genießen. Dieser Ort vereint die kommerziellen und kulturellen Aspekte des Möbelherstellers Vitra und hat sich über Jahrzehnte zu einem Anziehungspunkt für Design- und Architekturliebhaber entwickelt. Betrieben wird das VitraHaus Café von den Gastronomiebetrieben Hechler, einem traditionsreichen Familienbetrieb aus Weil am Rhein (www.kroneweil.de).

Durch seine zentrale Lage im Dreiländereck nahe Basel präsentiert sich der Vitra Campus als idealer Standort für private und geschäftliche Veranstaltungen jeglicher Art. Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an das Campus Team (+49 (0) 7621 702 3510 / campus@vitra.com).

Welcome to the VitraHaus Café

The VitraHaus Café invites you to enjoy a changing selection of regional specialties at the Vitra Campus, a site which brings together the commercial and cultural aspects of the furniture manufacturer Vitra and has evolved into a magnet for design and architectural enthusiasts over the past few decades. It is run by the "Gastronomiebetriebe Hechler", an old-established family-run institution in Weil am Rhein (www.kroneweil.de).

Centrally located in the tri-border region near Basel, the Vitra Campus is also an ideal venue for private and business-related occasions of all kinds. For further information, please contact our campus team (+49 (0) 7621 702 3510 / campus@vitra.com).

VitraHaus Café

Ray-Eames-Str. 1
D - 79576 Weil am Rhein

+ 49 (0) 7621 702 3501
cafe.vitrahaus@vitra.com
www.vitra.com



Öffnungszeiten

Mon–Sun: 10–18 Uhr
24. Dezember 10–14 Uhr

Opening hours

Mon–Sun: 10am–6pm
24 December 10am–2pm

Kaffee/Tee

€ inkl. MwSt.

Kaffee Crème	2.90
Espresso (einfach, doppelt)	2.60/4.40
Cappuccino	3.40
Latte Macchiato	3.80
Milchkaffee	3.40
Schokolade/mit Sahne	3.50/3.80
Løv Organic Tee (English Breakfast, Früchte, Rooibos Mandel, Minze)	3.50

Coffee/Tea

€ incl. MwSt.

Crème coffee	2.90
Espresso (simple, double)	2.60/4.40
Cappuccino	3.40
Latte Macchiato	3.80
Milk coffee	3.40
Hot chocolate/with whipped cream	3.50/3.80
Løv Organic Tea (English Breakfast, Fruits, Rooibos Almond, Mint)	3.50

Auf Wunsch auch entkoffeiniert oder laktosefrei.
Also available decaffeinated or lactose-free upon request.

Speisen

€ inkl. MwSt.

Frühstück

Französisches - Croissant mit Butter, Marmelade und einem Heissgetränk nach Wahl	6.90
Markgräfler - Bauernbrot und Brötchen mit Butter, Marmelade, Schwarzwälder Schinken, Leberwurst, Bergkäse, Naturjoghurt mit saisonalen Früchten, naturtrübem Apfelsaft und einem Heissgetränk nach Wahl / mit Rührei und gebratenem Speck	11.90/15.90
Schweizer - Bauernbrot und Croissant mit Butter, Marmelade, luftgetrocknetem Schinken, Appenzeller Käse, einem weich gekochten Ei, Birchermüsli, frischer Orangensaft und einem Heissgetränk nach Wahl	14.90

Kleine Speisen

Waldpilzcrèmesuppe mit Knoblauchchip	6.90
Schwarzwälder Schinken mit hausgebackenem Bauernbrot und Butter	9.90
Käseauswahl von Antony Éleveur de Fromages mit hausgebackenem Brot	13.90
Warme belegte Fladenbrote mit Markgräfler Käse, Putenschinken oder Räucherlachs	5.00

Grosse Speisen

Steinpilzravioli mit Pilzragout und Grana Padano	14.90
Gebratenes Seehechtfilet mit Kirchererbsen-Stew	16.90
Pulled Turkey Burger mit Zitronemayonnaise und Kartoffelspalten	19.90

Nachspeisen

Diverse Kuchen aus unserer hauseigenen Konditorei

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Tomatensauce und Grana Padano	5.90
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomatensauce und gegrilltem Gemüse	7.90

Die Küche hat von 11:30 bis 17 Uhr für Sie geöffnet. Frühstück können Sie bis 11:30 Uhr bestellen. Bei Fragen zu Zusatzstoffen in Lebensmitteln wenden Sie sich gerne an unser Service-Personal.

Drinks

€ incl. MwSt.

Soft drinks

Lieler mineral water (sparkling, still)	0,25 l/0,75 l	2.60/4.90
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,20 l	2.80
Bio lemonade Vegan (cassis-raspberry, lemon-mint)	0,33 l	3.50
Bio spritz apple-ginger	0,33 l	3.50
Iced tea lemon	0,30l/0,40l	3.00/4.00
Orangina (Orange)	0,25 l	3.20
Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)	0,20 l	3.00
Sanbittèr (on ice, with soda, with orange juice)	0,10 l	2.20/2.60/3.00

Juices

Freshly orange juice	0,20 l	4.00
Unfiltered apple juice	0,30 l/0,40 l	3.00/4.00
Spritzer (apple, orange, currant)	0,30 l/0,40 l	2.80/3.50
Rhubarb spritzer	0,33 l	3.50

Beer & Wine

Waldhaus Diplom Pils	0,33 l	3.00
Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen (wheat beer)	0,50 l	4.00
Waldhaus Frei Bier non-alcoholic/spritz	0,33 l	3.00
Chasselas, Winegrower Schneider	0,10 l/0,20 l/bottle	3.00/5.90/20.50
Pinot grigio, Winegrower Schneider	0,10 l/0,20 l/bottle	3.80/7.50/26.00
Pinot noir, Winegrower Schneider	0,10 l/0,20 l/bottle	4.00/7.80/28.00
Pinot blanc sparkling wine, Winegrower Schneider	0,10 l/bottle	5.20/38.00
Nobilé blanc brut sparkling wine, BKM	bottle	28.00

Getränke

€ inkl. MwSt.

Erfrischungsgetränke

Lieler Mineralwasser (mit Kohlensäure, still)	0,25 l/0,75 l	2.60/4.90
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,20 l	2.80
Biolimonade Vegan (Cassis-Himbeere, Zitrone-Minze)	0,33 l	3.50
Bioschorle Apfel-Ingwer	0,33 l	3.50
Eistee Zitrone	0,30l/0,40l	3.00/4.00
Orangina (Orange)	0,25 l	3.20
Thomas Henry (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water)	0,20 l	3.00
Sanbittèr (auf Eis, mit Soda, mit Orangensaft)	0,10 l	2.20/2.60/3.00

Säfte

Frischer Orangensaft	0,20 l	4.00
Apfelsaft naturtrüb	0,30 l/0,40 l	3.00/4.00
Schorle (Apfel, Orange, Johannisbeere)	0,30 l/0,40 l	2.80/3.50
Rhabarberschorle	0,33 l	3.50

Bier & Wein

Waldhaus Diplom Pils	0,33 l	3.00
Waldhaus Schwarzwald Hefeweizen	0,50 l	4.00
Waldhaus Frei Bier alkoholfrei/Radler	0,33 l	3.00

Gutedel, Weingut Schneider	0,10 l/0,20 l/Fl.	3.00/5.90/20.50
Grauer Burgunder, Weingut Schneider	0,10 l/0,20 l/Fl.	3.80/7.50/26.00
Spätburgunder Rotwein, Weingut Schneider	0,10 l/0,20 l/Fl.	4.00/7.80/28.00
Weisser Burgunder Brut, Winzersekt Weingut Schneider	0,10 l/Fl.	5.20/38.00
Nobilé Blanc Brut, Winzersekt BKM	Flasche	28.00

Menu

€ incl. MwSt.

Breakfast

French - Croissant with butter, jam and hot beverage of your choice	6.90
Markgräfler - Farmhouse bread and one roll with butter, jam, Black Forest ham, liver sausage, mountain cheese, plain yoghurt with seasonal fruit, unfiltered apple juice and hot beverage of your choice / with scrambled eggs and bacon	11.90/15.90
Swiss - Farmhouse bread and one croissant with butter, jam, air-dried ham, Appenzeller cheese, one soft-boiled egg, "Birchermuesli", freshly orange juice and hot beverage of your choice	14.90

Snacks

Cream of mushroom soup with garlic chip	6.90
Black Forest ham with home-baked farmhouse bread and butter	9.90
Selection of cheeses from Antony Éleveur de Fromages with home-baked bread	13.90
Warm Pita breads with cheese, turkey or smoked salmon	5.00

Main courses

Boletus mushroom ravioli with mushroom ragout and Grana Padano	14.90
Fried hake filet and chickpea stew	16.90
Pulled turkey Burger with lemon mayonnaise and potato wedges	19.90

Desserts

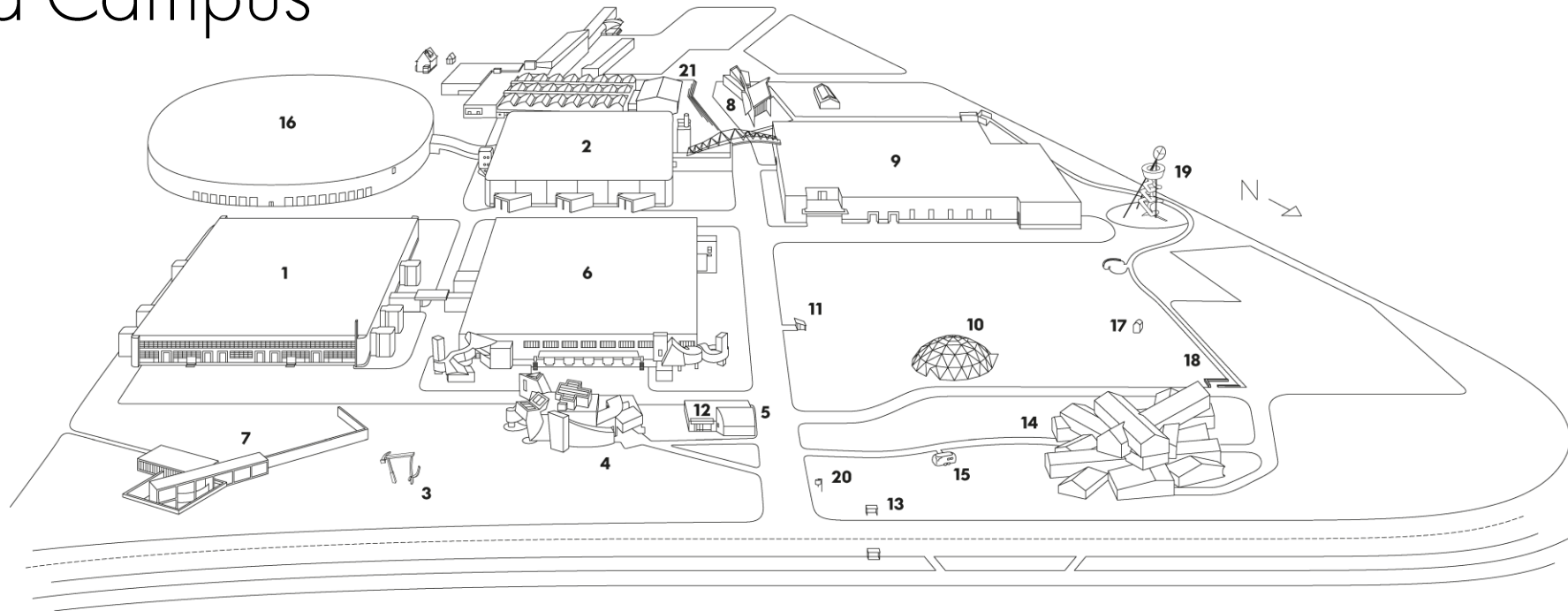
Selection of cakes from in-house patisserie

Kids menu

Pasta with tomato sauce and Grana Padano	5.90
Fried chicken breast strips with tomato sauce and grilled vegetables	7.90

The kitchen is open 11:30 until 5pm. Breakfast is available until 11.30am.
Please contact our service staff if you have any questions regarding food additives.

Vitra Campus



- 1,2 Produktionshallen, Nicholas Grimshaw, 1981/1983
- 3 Balancing Tools, Claes Oldenburg & Coosje van Bruggen, 1984
- 4 Vitra Design Museum, Frank Gehry, 1989
- 5 Pforte, Frank Gehry, 1989
- 6 Produktionshalle, Frank Gehry, 1989
- 7 Konferenzpavillon, Tadao Ando, 1993
- 8 Feuerwehrhaus, Zaha Hadid, 1993
- 9 Produktionshalle, Álvaro Siza, 1994
- 10 Dome, nach Richard Buckminster Fuller, 1975/2000
- 11 Tankstelle, Jean Prouvé, 1953/2003
- 12 Vitra Design Museum Gallery, Frank Gehry, 2003
- 13 Bushaltestelle, Jasper Morrison, 2006
- 14 VitraHaus, Herzog & de Meuron, 2010
- 15 Airstream Kiosk, 1968/2011
- 16 Logistik- und Produktionshalle, SANAA, 2012
- 17 Diogene, Renzo Piano, 2013
- 18 Álvaro-Siza-Promenade, 2014
- 19 Vitra Rutschturm, Carsten Höller, 2014
- 20 Glocke, aus: 24 Stops, Tobias Rehberger, 2015
- 21 Vitra Schaudepot, Herzog & de Meuron, 2016

- 1,2 Factory Buildings, Nicholas Grimshaw, 1981/1983
- 3 Balancing Tools, Claes Oldenburg & Coosje van Bruggen, 1984
- 4 Vitra Design Museum, Frank Gehry, 1989
- 5 Gate, Frank Gehry, 1989
- 6 Factory Building, Frank Gehry, 1989
- 7 Conference Pavilion, Tadao Ando, 1993
- 8 Fire Station, Zaha Hadid, 1993
- 9 Factory Building, Álvaro Siza, 1994
- 10 Dome, after Richard Buckminster Fuller, 1975/2000
- 11 Petrol Station, Jean Prouvé, 1953/2003
- 12 Vitra Design Museum Gallery, Frank Gehry, 2003
- 13 Bus Stop, Jasper Morrison, 2006
- 14 VitraHaus, Herzog & de Meuron, 2010
- 15 Airstream Kiosk, 1968/2011
- 16 Logistics and Production Hall, SANAA, 2012
- 17 Diogene, Renzo Piano, 2013
- 18 Álvaro-Siza-Promenade, 2014
- 19 Vitra Slide Tower, Carsten Höller, 2014
- 20 Bell, from: 24 Stops, Tobias Rehberger, 2015
- 21 Vitra Schaudepot, Herzog & de Meuron, 2016